

## TEST NEIPA w/ Mosaic, Amarillo, Equinox

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **18**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (63.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.3%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Equinox	100 g	2 dni	13.1 %